



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93110453.X

[51]Int.Cl⁵

[43]公开日 1994 年 4 月 27 日

A23L 2 / 00

[22]申请日 93.2.6

[71]申请人 湖南省邵阳茶厂

地址 422002湖南省邵阳市十井铺

[72]发明人 陈 其 罗锡达 胡晓霞

刘建国 吴陆刚 米建国

[74]专利代理机构 邵阳市专利事务所

代理人 袁崇建 周后俊

A23F 3 / 14

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 福寿茶

[57]摘要

本发明涉及一种茶,它以山楂叶为主要原料,依据山楂叶的特点,参照传统的茶叶加工技术制作而成。该产品既含有普通茶叶的营养成分,还含有槲皮素、熊果酸、山楂酸等多种有益物质;具有健胃消食、降脂减肥、降血压等明显保健功效。

权 利 要 求 书

- 1、一种茶，其特征在于它以山楂叶为主要原料，依据山楂叶的特点，参照传统的茶叶加工技术制作而成。
- 2、根据权利要求1所述的茶的生产工艺，其特征在于可在上述茶中掺入茶叶，掺入茶叶比例为：1—98%。
- 3、根据权利要求1或2所述的茶，其特征在于该产品含有槲皮素、熊果酸、山楂酸。
- 4、根据权利要求1或2所述的茶，其特征在于该产品口味微苦而后凉。
- 5、根据权利要求1或2所述的茶，其特征在于能以该茶为主要原料制成液体饮料。

说 明 书

福 寿 茶

本发明涉及一种茶。

目前，茶的种类和代用品虽多。但经国际联机检索，结果表明：世界上尚无山楂叶茶的有关文献。也就是说，到目前为止，还没有利用山楂叶为主要原料加工成饮料的技术。

本发明的目的是为了开发利用丰富的山楂叶这一野生资源，发挥其可治高血压等功效（注：《中药大辞典》第199页20行），将其制成一种天然的保健饮料，迎合饮料向保健型发展这一世界潮流，满足人们生活的需要。

本发明的主要技术方案是，以山楂叶为主要原料，依据山楂叶的特点，参照传统的茶叶加工技术制作而成。

该产品的原料配比是：山楂叶2—99%，茶叶1—98%。其它辅料0—0.5%。

该产品含有槲皮素，熊果酸、山楂酸、茶多酚、氨基酸、咖啡碱、维生素、微量元素等多种营养成分，该产品口味微苦而后凉。它具有健胃消食，降脂减肥、降血压等保健功能。

此外，还能以该茶为主要原料制成系列液体饮料。

本发明的优点在于：1、开辟了一种新的饮料资源，有利于扩

大原料来源，发展山区经济。2、发明了一种新的饮料，能改善人民生活，促进人体健康。

下面结合实施例对本发明作进一步的叙述。

实施例1：取100%的山楂叶，依据山楂叶叶片较薄的特点，按照传统的茶叶加工技术制成纯山楂叶茶。山楂叶绿茶和普通茶叶绿茶相比，产品外观具有显毫、外形色泽黄绿特征，汤色橙黄明亮，口味微苦而后凉。纯山楂叶红碎茶和传统红碎茶相比，产品外形色泽呈桔黄色，滋味微苦而后凉，冷后浑现象明显。

实施例2：取以山楂叶为原料，参照传统的绿茶加工技术，根据山楂叶特点加工的纯山楂叶茶30%，取传统的特级茉莉花茶70%，两者均匀拼配，即得一种花茶型的福寿茶。

实施例3：以福寿茶1.2%，白糖6%，蜂蜜0.8%，柠檬酸0.2%，茶甲酸钠0.02%为配方，经过福寿茶浸提、配比、灌浆，注二氧化碳水，封盖等工艺过程，即得一种液体饮料——“福寿茶露”。